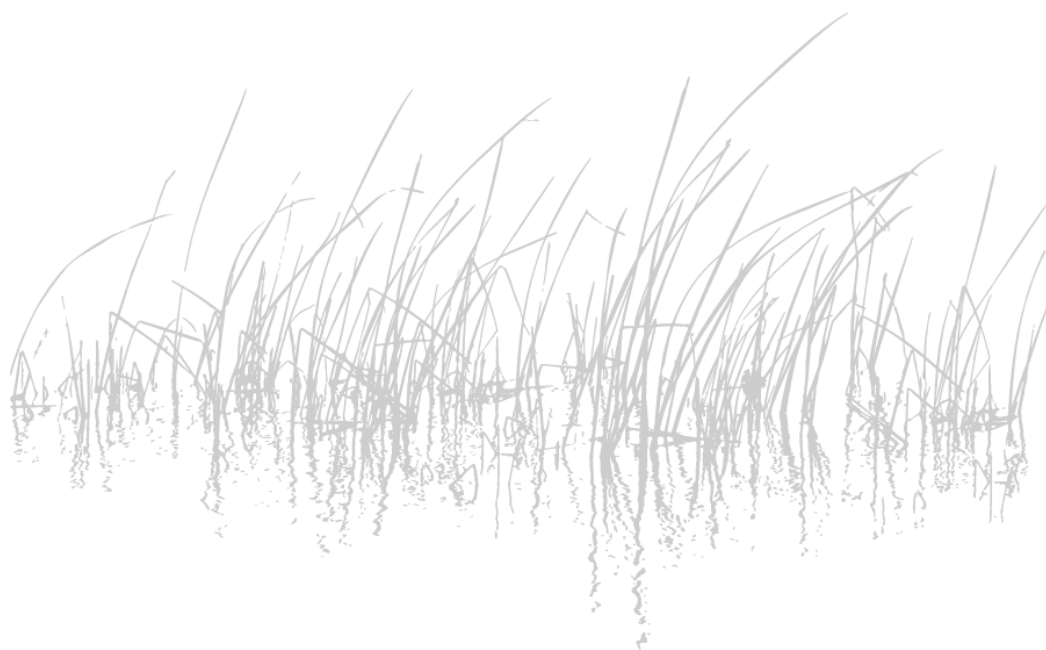


From the heart of the Delta...

Du coeur du Delta...



...to the centre of Barcelona

...au centre de Barcelone

Tasting Experience | Expérience de Dégustation

Mejillonera mussel platform with traditional celebration aperitifs from the lands of the Ebro

Mises en bouche des fêtes traditionnelles des Terres de l'Èbre

Organic tomato textures: Margarita of fermented garland tomato, green tomato with lemon basil ice cream and crispy tomato powder

Tomates BIO déclinées en diverses textures : Margarita à la tomate *ramallet* fermentée, tomate verte avec glaçon de basilic citron et croquant à la tomate concassée

Seafood mosaic: Grapefruit *aguachile*, assorted osmosis shellfish from the Delta and algae

Mosaïque de fruits de mer : *Aguachile* au pample mousse, assortiment de fruits de mer du Delta osmotisés et algues

Marinated tuna with smoked sea bass and caviar

Thon mariné, bar fumé et caviar

Foie gras, Iberian lard and beans: Iberian lard, green beans, mustard caviar, foie gras and coffee

Foie gras, lard ibérique et haricots : Lard ibérique, haricots verts, caviar de moutarde, foie gras et café

Umami rice: Pickled algae, umami kombu broth, glazed aubergine and baby octopus

Riz umami : Algues confites au vinaigre, bouillon kombu umami, aubergine glacée et sépioles de Rondelet

Sea cucumbers with *cococha pil pil* fish stew

Concombres de mer, joues de merlu au *pilpil*

Fish courgette and pear: Glazed robata-cooked fish, fish demi-glace and pear

Poisson courgette et poire : Poisson au robata grill glacé, demi-glace de poisson et poire

Lamb T-bone medallion: Roast broccolini, vegetable demi-glace and sheep foam

Médaille de T-Bone d'agneau : Brocolis bimi braisés, demi-glace de légumes et mousse au fromage de brebis

Citrus and refreshing: Sorbet in a flavoured juice, orange and a hint of mojito

Agrume et soda : Sorbet de jus aromatisé, orange et coulis de mojito

Ten cocoa textures: Cocoa presented in different textures

Dix textures de cacao : Cacao décliné en différentes textures

Petit fours

Selection of artisan breads and water

Sélection de pains artisanaux et eau

162,00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

Paired wines 74,00 € per person (optional)

Assortiment de vins 74,00 € par personne (optionnel)

The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order. | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

Xerta Menu | Menu Xerta

Mejillonera mussel platform with traditional celebration aperitifs from the lands of the Ebro

Mises en bouche des fêtes traditionnelles des Terres de l'Èbre

Chapadillos trilogy: eel, tench and golden grey Mullet

Assortiment de « chapadillos » : petits filets d'anguille, tanche et mullet

Blue crab cannelloni with soya and ginger pil pil sauce and creamed mantis shrimp

Cannelloni au crabe bleu, pilpil au soja et au gingembre et crème à la crevette

Nettle rice with smoked eel and matured roe in miso

Riz cuisiné aux orties, anguille fumée et œufs de poisson affinés au miso

Fish Wellington: Fish from Sant Carles de la Ràpita fish market stuffed with duxelles and nori seaweed, and wrapped in pastry

Poisson Wellington : Poisson du marché de Sant Carles de la Ràpita farci à la duxelles et algue nori et enveloppé dans de la pâte feuilletée

Mountain pigeon with roast caramelised onion, vegetable demi-glace and powdered dill

Pigeon avec oignon caramélisé et braisé, demi-glace végétale et aneth finement émincée

Citrus and refreshing: Sorbet in a flavoured juice, orange and a hint of mojito

Agrume et soda : Sorbet de jus aromatisé, orange et coulis de mojito

Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and pecan nut praline ice cream

Mel i mató : fromage mató, bonbon au miel toasté et glace pralinée aux noix de Pecan

Petit fours

Selection of artisan breads and water

Sélection de pains artisanaux et eau

105,00 € per person | par personne

Whole table | Table complète

Paired wines 60,00 € per person (optional)

Assortiment de vins 60,00 € par personne (optionnel)

The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order. | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

Delta Menu | Menu du Delta

Tuesday lunchtime to Friday lunchtime. Not available on Friday nights, Saturdays or bank holidays | Du mardi midi au vendredi midi. Indisponible le vendredi soir, samedi et jours fériés

Mejillonera mussel platform with traditional celebration aperitifs from the lands of the Ebro

Mises en bouche des fêtes traditionnelles des terres de l'Èbre

Tomato: Margarita of fermented garland tomato, crispy tomato and fresh seasonal tomatoes

Tomate : Margarita à la tomate *ramallet* fermentée, croquant à la tomate et tomates fraîches de saison

Prawn rice: Brothy rice, prawn head juice, and crispy prawn heads with roast apple aioli

Riz fondant, corail des crevettes, tête des crevettes frites avec aioli de pomme rôtie

Pork in three parts (pork belly, feet and ear): Onion demi-glace, roast robata-cooked baby carrots and fresh radish

Porc en trois parties (poitrine, pieds et oreille): Demi-glace d'oignon, carottes nouvelles braisées au robata grill et radis frais

Vanilla mille-feuille: Vanilla mousse with pine nut praline and flower mousse

Mille-feuille à la vanille : Mousse à la vanille avec praliné de pignons et mousse de fleur

Petit fours

Selection of artisan breads and water

Sélection de pains artisanaux et eau

60,00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

Paired wines 30,00 € per person (optional)

Assortiment de vins 30,00 € par personne (optionnel)

Executive Menu | Menu Cadre

Tuesday to Friday lunch, excluding bank holidays

Du mardi au vendredi non fériés, le midi

Xerta Aperitifs | Apéritifs Xerta

Choice of two starters | Une entrée à choisir entre deux propositions

Fresh meat or fish of the day | Une viande ou un poisson de la criée

Choice of two desserts | Un dessert à choisir entre deux propositions

Two glasses of wine, bread, water and mini sweets

Deux verres de vin, pain, eau et petits fours

45,00 € per person | par personne

Whole table | Table complete

The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order. | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

A la carte | À la carte

Starters | Entrées

- Organic tomato textures: Margarita of fermented garland tomato, green tomato with lemon basil ice cream and crispy tomato powder** 27,00 €
Tomates BIO déclinées en diverses textures : Margarita à la tomate *ramallet* fermentée, tomate verte avec glaçon de basilic citron et croquant à la tomate concassée
- Chapadillos trilogy: eel, tench and golden grey Mullet** 29,00 €
Assortiment de « chapadillos » : petits filets d'anguille, tanche et mulet
- Blue crab cannelloni with soya and ginger pil pil sauce and creamed mantis shrimp** 29,00 €
Cannelloni au crabe bleu, pilpil au soja et au gingembre et crème à la crevette
- Seafood mosaic: Grapefruit aguachile, assorted osmosis shellfish from the Delta and algae** 34,00 €
Mosaïque de fruits de mer : *Aguachile* au pample mousse, assortiment de fruits de mer du Delta osmotisés et algues
- Foie gras, Iberian lard and beans: Iberian lard, green beans, mustard caviar, foie gras and coffee** 35,00 €
Foie gras, lard ibérique et haricots: Lard ibérique, haricots verts, caviar de moutarde, foie gras et café
- Sea cucumbers and cococha pil pil fish stew** 36,00 €
Concombres de mer, joues de merlu au pilpil

Seafood | Fruit de mer

- Oyster (1 piece)** 4,50 €
Huître (1 pièce)
- Razor clams (12 pieces)** 18,00 €
Couteaux de mer (12 unités)
- Prawns (10 pieces)** 28,00 €
Grosses crevettes (10 unités)
- Red prawns (6 pieces)** M/P
Gambas rouges (6 unités)
- Columbretes Islands lobster** 160,00 €/ Kg
Langouste des îles Columbretes
- National lobster** 120,00 €/Kg
Homard national

The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order. | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

Rice | Riz

Umami rice: Pickled algae, umami kombu broth, glazed aubergine and baby octopus 29,00 €

Riz umami : Algues confites au vinaigre, bouillon kombu umami, aubergine glacée et sépioles de Rondelet

Prawn rice: Brothy rice, prawn head juice, and crispy prawn heads with roast apple aioli 33,00 €

Riz fondant, corail des crevettes, tête des crevettes frites avec aïoli de pomme rôtie

Nettle rice with smoked eel and matured roe in miso 33,00 €

Riz cuisiné aux orties, anguille fumée et œufs de poisson affinés au miso

Main courses | Principaux

Pork in three parts (pork belly, feet and ear): Onion demi-glace, roast robata-cooked baby carrots and fresh radish 34,00 €

Porc en trois parties (poitrine, pieds et oreille): Demi-glace d'oignon, carottes nouvelles braisées au robata grill et radis frais

Mountain pigeon with roast caramelised onion, vegetable demi-glace and powdered dill 37,00 €

Pigeon avec oignon caramélisé et braisé, demi-glace végétale et aneth finement émincé

Grilled steak with seasonal vegetables (min. 2 people) 65.00 €/Kg

Steak grillé aux légumes de saison (min. 2 personnes)

Fish courgette and pear: Glazed robata-cooked fish, fish demi-glace and pear 39,00 €

Poisson courgette et poire : Poisson au robata grill glacé, demi-glace de poisson et poire.

Fish Wellington: Fish from Sant Carles de la Ràpita fish market stuffed with duxelles nori seaweed, and wrapped in pastry 39,00 €

Poisson Wellington : Poisson du marché de Sant Carles de la Ràpita farci à la duxelles et algue nori et enveloppé dans de la pâte feuilletée

Whole market fish (minimum 2 people) S/M

Poisson entier du marché (minimum 2 personnes)

The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order. | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

Desserts | Desserts

Citrus and refreshing: Sorbet in a flavoured juice, orange and a hint of mojito 15,00 €

Agrume et soda : Sorbet de jus aromatisé, orange et coulis de mojito

Vanilla mille-feuille: Vanilla mousse with pine nut praline and flower mousse 15,00 €

Mille-feuille à la vanille : Mousse à la vanille avec praliné de pignons et mousse de fleur

Mel i mató: mató cheese, toasted honey caramel and pecan nut praline ice cream 17,00 €

Mel i mató : fromage mató, bonbon au miel toasté et glace pralinée aux noix de Pecan

Ten cocoa textures: Cocoa presented in different textures 17,00 €

Dix textures de cacao : Cacao décliné en différentes textures

Bread service 3,50 € | Water service 3,50 €

Service de pain 3,50 € | Service d'eau 3,50 €

10% VAT included | 10 T.T.C

Upon request of the client, there is the possibility to take away, at no additional cost, any uneaten food. | Sur demande du client, il y a la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments non consommés.

The dishes on this menu may contain allergens. Please inform our staff of any allergies or intolerances when placing your order. | Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande